TX
721
.S36x

HAROLD B. LEE LIBRARY
BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
PROVO, UTAH

„Wenn't man ſmecket"

dat hett:

Wo kann dei, bi dene Smalhans Kökenmeſter is, up en beſten un up en billigſten ſik ſatt äten un drinken?

TX
721
.B36x

Von

Eduard Schmelzkopf.

Up et nie bearbeiet un herutegeben
von'n
Bronswikſchen Lannesverein for Heimatſchutz
dorch
Wilhelm Börker.

Erſtet bet teintet Duſend.

Pries enteln teihn Pennig, wer't aberſt in grooten kofft for Behörden, Schaulen, Vereine: 100 Stück blot fief Mark.

Verleggt von E. Appelhans & Comp., Bronswik
(Rud. Stolle & Guſt. Roſelieb)

1915

Sünd Sei all in'n

Bronswikschen Lannesverein for Heimatschutz

inneträen? Noch nich? Denne mött Sei dat awerst hille dauhn. Sei erwieset damidde user Heimat en düchtigen Deinst. Un Freude ward et Sei ok maken, wenn Sei midde hilpen künnt, dä ole true Neddersassenart ok in'n bronswikschen Lanne tau bewahren.

For drei Mark 't Jahrs künnt Sei veel Gauet stiften un datau krieget Sei de Tidunge

„Braunschweigische Heimat"

noch tau. Wer mihr betahlen kann oder will, dat is dene woll verlöwet, et schüht 'ne nist. Et künnt'r ok glieks ganze Vereine un Gemeinen for öhre Mitglieder allehope biträen: dä mött denn awerst teihn Mark bitahlen, un wenn't ichtens geiht, noch en betten mihr.

Wer sik anmellen will, dä bruket blots an Herrn

Rudolf Stolle, Bronswik, Kalen Wall 3,

tau schrieben. Dä wärd et all maken.

Dä Lannesverein for Heimatschutz.

HAROLD B. LEE LIB
BRIGHAM YOUNG U
PROVO, UTA

En Woort vorup.

Et ward in düſſer Tiet wat Jhrliches eleiſtet an Ratſlägen, wie'n leben un ſparen ſall. Dä Klaukheit von all dei Vaderlands-retter geiht in't Owermaat. Wi verhungert nich, et häwwet blots wecke Luie Angeſt, dat ſe nich enaug verdeinet, un annere dei ſünd froh, dat ſe mal Gelegenheit häwwet, öhre Wisheitsdrierlicht den leiwen Middeminſchen unner dä Näſe tau ſchuwen. Lat't ſe gewähren. —

Nu kummet ok noch dä Lannesverein for Heimatſchutz mit dütt lüttge Bauk. Ach, du leiwer Gott! barmet dä gequälten leiwen Middeminſchen los, nu will üſch dä neben ſiener Bubera'ungsſtidde ok woll noch 'ne At- un Sparbera'unge gewen? Nä, dat will hei nich. Hei vertruet, dat jeder vernünftige Minſche ſchon ganz alleene ſik na ſiener Decke ſtrecken deiht, dat jeder Dütſche ſchon wett, wat hei ut Vaderlandsleiwe tau dauhn hat. Nu, wat will hei denne? Hei will bewahren hilpen, dat dat Beſte, wotau düſſe eernſte Tiet üſch alle anhollt, nich verluren geiht, dat true Jnſtahn von einen for en annern, dat Gemeinſchaftsgefähl, un dat de Einfachheit in Äten un Drinken, wotau wi nu anneholen weert, ok in Taukunft blifft. Wat vor 35 Jahren mal en olen, truen dütſchen Mann eſchreben hat, dat ſall emal wä'r lebennig emaket weeren.

Dat was Eduard Schmelzkopf, dei an'n 23. Juni 1814 in Saalsdörp bi Helmſtidde junk eworen is. Jn Göttingen hat'e up'n Lehrer an hooge Schaulen elihrt, is en düchtigen, klauken Minſchen eweſt, awerſt ſine Kränklichkeit leit ne tau keiner Anſtellunge komen. Hei was ok en betten en ſnurrigen Kauz, dä ſik mit ſine Eigenheiten nich ſau recht in dat gewöhnliche Gedriewe von Amt un Stellunge härre ſchicken konnt. Datau plagen 'ne kranke Ooen, Gicht u. dgl. Hei is nu wiet in'r Welt erummereiſet un

hat in sienen klauken Koppe veel Erfahrungen esammelt, dä hei n warmen Harten an siene Middeminschen wiedergaff. Wer mihr ow öhne wetten will, dä lese, wat Fr. Kunze ower'ne Schönet eschrew hat in' „Braunschw. Archiv" von'n Jahre 1896 S. 109 ff. sülben Jahre an'n 18. Mai is hei estorwen. Schmelzkopf was von use irsten Plattdütschen un en Fründ von Klaus Groth, d ok dütt lüttge Bauk „Wenn't man smecket" taueeigent hat.

Mit siener vernünftigen, naturgemäßen Lebenswiese hat Eduard Schmelzkopf dahen ebrocht, dat'e ower 80 Jahr eworren Wer 'ne sau hentuffeln sach mit sienen grooten Wädermantele, allmächtigen Haut, unner den dat witte griese Haar herunderhä wie hei dä beiden Spazierstöcke, up dä hei sik stütze, feste vorr up'n Bodden stuppe un denne sau halwluut vorr sik henfleitge brumme, dä konne bange weren un dachte woll, dütt is ein, dä nich ganz bi Troste. Dat was awer en grooten Irrtum. Dä folgenden Blä'r willt üsch woll wiesen, wat for en klauken K un klaren, uprichtigen Kerel Eduard Schmelzkopf bi all siener Wun lichkeit was. Bi düsser Utgawe moste ik natürlich manniget än in Schriewwiese un Anschauunge, wie se for üsch hüte passet. hebbe mik awer Mäuhe geben, dat dä ole derbe, eikenknorrige von'n olen Smelzekopp bleef. Sau mahnt hei üsch noch twi Jahre na sienen Doe in siener truhartig defftigen Wiese tau E fachheit un Natürlichkeit.

Bronswik, an'n irsten Brotkaartendae 1915.

Wilhelm Börk

Schäme sich ja niemand des Plattdeutschen, das ist d rechte Muttersprache unseres Landes und Volkes.

Ludwig Harms in Hermannsburg.

Unsere Muttersprache wird uns nicht salonsfähig mache aber fähig wird sie unsere Herzen erhalten für Einfalt u Treue, und hoffentlich wird die Zeit nicht mehr fern sei wo man die reden läßt, die uns nicht verstehen, aber Schan über den spricht, der die Sprache verleugnet, die an sein Wiege geklungen.

Klaus Groth, Briefe über Hochdeutsch und Plattdeutsch, 10. Brief

Wo kann dei, bi dene Smalhans Kökenmeſter is, up en beſten un up en billigſten ſik ſatt äten un drinken?

Antwoort.

Richtig äten, richtig drinken
makt geſund un froh un ſtark!
Hellen Köppen, Rieſenpoten
is en Spaß et ſwarſte Wark.

I. Allgemeine Bemarkungen.

1. Nich de Maſſe, dä de Minſche itt un drinket, maket ſatt, nnern de Eigenſchaften von Spieſe un Drank, öhre ährkraft; nich darup kummet et an, woveel hei in de Ma'e rinderſtoppet oder herinderplanſchet, ſonnern wat hei tau ſik mmet un wo hei't verdauet.

2. De allerwichtigſte Nährſtoff is de Stickſtoff; erſt nne kummet de Kollenſtoff un alle annern; alſau je mihr ickſtoff en Nahrungsmiddel in ſik hat, um ſau kräftiger is et r en Körper, dä däne for ſienen Upbu bruket. Ob nu mihr ickſtoff oder mihr Kollenſtoff for de Geſundheit nödig is, dat ſtimmt de Körpertauſtand un de Lebenswieſe: en Snieder is nein roffſmettsknecht un en Bäukerworm nein Slachtergeſelle. Wer tten arbeien mott, as Holthackers un Iſenbähners, dä bruket hr Kollenſtoff in ſiener Nahrunge, dat hei ſik mihr Warmniſſe affen kann. Un je köller dat in'n Lanne is, je mihr häbbet dat ne Bewohners nödig: darumme frätet de Grönlänners ielen Tran.

3. Alle Spieſen un Jedränke, dä in licht verdaulicher rm, vernut in weiker, taubereitet ſünd, wirket bäter taur nährunge as ſaune, dä de Minſche in ſwar verdaulicher rm genütt.

4. For de Ernährunge von en Körper deiht ne gue Dages=nunge bi'n Äten un Drinken gar tau grülich not; drei, awerſt ündliche un kräftige Mahltieten — et Morgens, et iddages un t' Abends — ſünd enaug. Denn ok de Ma'e, uſe ewennige Minſche, will emal ſiene Rauhe hebben. Wer alle genblicke henlöppet un itt, kann weder gaud verdauen noch geiſtig r körperlich tapper drop losarbei'en. Tau offte un tau veel kräftige Nahrungsmiddel for en Körper verwennen, hett r leben, un je mihr Arbeit, Tiet un Füerung de Taubereitunge et, deſte dürer natürlich ünd ſe. Sömmerdag=Spieſen un =Je=nke ſau veel as et ichtens angeiht kolt! Dorchut nich nödig, de Husfrue in'r Köke bi'n Smorpotte ſik midde ſmort!

5. Wer gesunne, kräftige Nahrungsmiddel, dä passig taubereitet sünd, enaug tau sik nimmet, fäuhlt sik gehörig warm, taumal wenn 't butten sniet un früst. Wer awerst sik nich warm fäuhlt, bruket ok veel mehr Tüg. Un wenn ok sien Kachelowe — allewiele en düren, düren Fründ — et noch sau ihrlich meint un Füer un Flammen spiet, öhne huddert doch!

II. De besten un billigsten Nahrungesmiddel.

Nist Bäteres in der Welt ar Hülsenfrüchte! Linsen, Bohnen, Arften! Nich ofte jenaug kann ik et armen un sparsamen Lüen tauraupen: Holt Jüch an Linsen, Bohnen, Arften! Sei sünd ar Fleisch for Jüch! Awerst gaud koken un ümmer dorch en Dorchslag! Un jo ümmer dermidde afwesseln! Et geiht nist ower 'ne gue Arften-, Bohnen- oder Linsenzuppe, besonners for Kinner. Man leider sünd sei hütigendaes nich wollfeil enaug. Wer kann denn hüte for en Pund Arften oder Bohnen 50—60 Pennig betahlen! Un Linsen sünd for Geld nich tau hebben, dat is en wahren Jammer. Darumme plantet Bohnen un Arften, wo 't man ichtens sien kann. Nehmt en Deil Räuweacker oder Spargelfeller dertau. Et mot for rikliche un kräftige Volksnahrunge Rat eschaffet weren. Wovon kummet dat nu awerst hüte, dat wi nich mihr sau veel Arften, Bohnen un Linsen buet, wo doch düsse Früchte mit Anbu un Pläge taun Deil ganz bescheiden sünd? Linsen sünd ja mit 'n slechtesten Lanne, mit steinigen Bodden taufreen. Dat kummet deils, weil use Ackerbu sick eännert hat, veel Räuben un Konservenfrüchte buet. Darumme mött wi sauwat wie Linsen meist von'n Utlanne köpen. Deils hat sik ok use Veihtucht eännert. Et weret meist nich mihr sauveel Schape eholen, for dei dat Arftstroh as Ruhfutter et beste was. Darumme is denn dä Arwtbu ok deilwiese taurüggegahn.

Et kräftigste awerst von alle Nahrungsmiddel sünd de Eiere. Et Witte noch mihr as et Jäle. Op en besten ward dat Ganze roh tausammeräuhrt mit en betten Zolt, Zucker, Zirop oder Honnig. Saun paar Eiere 't morgens un en düchtigen Knaggen gaud Brot dertau — dat hollt vor bet Middag. Man hüte hat dei Geschichte wedder en Haken. Wo taurtiet en Ei twölf Pennig kostet, da wolle dat en düer Fräuhstücke weren. De Lüe mösten veel mihr Häuhner holen. Wer en einigermaßen Garen oder en passigen Hoff hat, dei solle dat ok in'r Stadt dauhn. Da könne alle Husaffall up't beste utenutzet weren, dei is et schönste Fauder for'n Hauhn, un so wörren de Häuhner wahre Sparbüssen for'n Hushalt. Wenn 't nah mik günge, denne möste up jeden Schaulhowwe en Tropp Häuhner eholen weren, dei wollen da öhre Futter woll finnen. Da deen sik dä olen Kreihen un Raben wedder ut'r Stadt weg up't Feld gewehnen. De Eiere awerst deen mannigen armen un swacken Kinne gaud.

Fleisch — prächtig, kann't ok man en Stümpel Wost oder en Härig sien! Awerst gaud tauberei'n! Sau roh as möglich. Esmort un ebraet! Koken docht nich veel. Sall dä Zuppe gaud sien dervon, denne hat et Fleisch nich veel Kraft mihr; Fett is nist as Kollenstoff. Dat maket twars warm, jifft awerst neine Kraft. — Wost finnt en nergends sau schöne as in usen leiwen Vaderlanne Dütschland, up en allerbesten in Bronswik. Dat Quatschkram, wat se annerwärts maket, holet de Lüe blots for Wost, weil sei noch neine bronswikschе esmecket häbbet. — De kräftigste Fleischsorte is Rindfleisch, denne kummet Schapfleisch, Swienefleisch usw. Wildfleisch is ümmer gesunner as Tahmfleisch, weil et Wild siene Mahltiet sik utsäuken kann un ümmer in frischer Lucht sik herummertummelt. Hier is awerst ok wä'r de Knüppel an'n Hund ebunnen. Wer kann sik denn hüte en Hirschziemer verlöwen oder en Lampen bi de langen Ohren kriegen? Dat mött wi de rieken Lüe owerlaten. Awerst ein Wild weit ik, dat is noch lange nich enaug as Volksnahrunge beachtet: dä Karnickels. Dat sünd doch de richtigen Vettern von'n Hasen. De meisten Lüe schuddert sik dervor, weil dat Fleisch woll en betten quei is, dat kummet awerst woll daher, dat se tau jung eslacht' wert. Sau söß Monat olt is dat Kaninekenfleisch sau schöne ar Hauhnerfleisch un gifft, en beten suer taurechtemaket, 'ne ganz prächtige Brae. Dä Jagd up de Karnuckels möste fri egeben weren, un de Tucht lohnt sik irst recht. Dat is sau de richtige Brae for en lüttgen Mann. Un wo minschenfründlich is saun Karnuckelpaar mit siene Vermehrunge! — Wat et von't Fedderveih jifft, harrlich! Häuhner, Gäuse, Ahnten, Duben! De Ahnten sünd wahre Doktors for en Garen, sei sünd de Swiene unner't Fedderveih un frätet alles, säuket allen Slampamp af un maket sau reine Bahne. Un wenn einer schimpet up de Duben un meint, sei wörren Weitenspitzbuben, denn will ik öhne man seggen, dat dä Festmahltiet vor Duben nich dä Weiten is, woll awer dä Kören von'n allerslimmsten Unkrut, sau taun Bispeel Hedderek.

Ne grote Wolldat Fische! Dat wett de Chinesen gar tau gaud. Diek an Diek hett se, wo sik Quell- un Flußwater inne finnt. Unnen de Mudde bringet se as Dung up et Land. De Fische mösten veel billiger sien, wenn ne vernünftige Fischtucht bedreewen weren könne. Alleene dat is nu de Dank von all dei Kaliwerke u. dgl., dat sei öhre stinkigen un jiftigen Afwäter in use Auker un alle Beeke rinlatet, dat nichemal en älennen Wittfisch drinne lewen kann. Et is awer wisse ümmer noch mannig Water, wat for de Fischtucht ebruket weren kann: de Füerdieke in'n Dörpen, ole Flaßrooten un wecke Pümpe, dei for Sli un Karpen passig wörren. An'n leßten Enne hat ja allet in'r Natur siene Tausammenhänge. Un dat kann üsch nich wunnern, denn dei Natur is nu emal ein grootet Lebennijet. Sau kummt dat Utstarwen von mannige Fische as de Aale von den Mangel an Utschen her. Früher bleif up'n Wieschen un Fellern hier un da en Pump Water

ſtahn, da lieken dä Ütſchen inne un davonne nähren ſik taumal dä Aale. Sau ſeiten uſe Heidebeeken vuller Aale. Jetz is dorch de Dränaſche all düt Water verſwunnen, de Ütſchen weret wenniger un de Aale ok. Dä Heilebart blifft denn ok weg, denn dat is en Leckerſnabel, dä höllifch hinner dat zarte Ütſchenfleiſch her is — un wer wett, of hiermidde nich doch dä Geburtenrüggegang tauhopehänget!?

Utgeteikend ſünd alle Melkſaken! Säute oder ſure (dicke)Melk! Un ſicher nich et Beſte et Flott oder de Botter. In der Magermelk ſitt de Stickſtoff, dä gifft Muskelkraft; Flott un Botter häbbet Kollenſtoff, jewet Warmniſſe, alſo Atenkraft. Awer ach! ſure Melk, düſſen Labedrank, an dene all ſau mannig krank Minſche ſik wedder jeſund ejetten hat, dene jewet veele noch en Swienen! Na, dei beſinnt ſik denn ok recht gaud dabie.

Winterdag, wenn et Wäder tau'n Verklohmen is, denne en betten warme ſäute Melk dertau, dat de Ma'e ſik nich verküllt. Reeſe is recht nahrhaft, denn hei hat veel Stickſtoff. Hat hei indes tau veel Stinkſtoff, dat en ſik de Näſe all tauhollt, wenn'n man dran denket, denn ſall hei üſch ut'n Liewe blieben.

Brot is faſt ſau nahrhaft as Hülſenfrüchte, awer je gröwwer, beſte angenehmer for de Ma'e. Swartbrot, Kommisbrot, Pumpernickel ſünd der Ma'e taudräglicher as Wittbrot. Et ilderbeſte is Schrotbrot, weil bi'n Getreide de Hauptkraft dichte unner der Hülſe ſitt, dä bi'n Schrotbro'e midde verbacken wärd. Darumme is ja ok Kliee ſaun kräftig Fauder for't Veih. Alſo nochemal Schrotbrot! Jawoll, fallt ok mannig zimperig Minſche binah in Ahmacht, wenn hei dütt Woort man hört. Wat düt Brot weert is, dat leere wi an uſen Kommisbrot kennen, dat is ok 'ne Art Schrotbrot: Dat hilpet üſch uſe Zaldaten hüte ſtark un düchtig tau maken, dat wi gradetau ſeggen künnt: dat Kommisbrot hat dei Wittbrotfräters von Franzoſen eſlahen, alſo holt dat Schrotbrot in Ehren! Et wörre gaud, wenn dä olen ſwindſüchtigen Zemmeln ganz afkeimen un dafor ok in Taukunft mihr Groffbrot ebacket wörre. Groffbrot, beſonners Schrotbrot, is heilſam for de Verdauunge, dat maket, dat de Darm ſik orntlich röget, un dat hat allemal ſiene ſegensrieken Folgen. — Js ok an ſik de Weite nahrhafter as de Rogge, denne ſau is doch et Wittbrot je witter, beſte ſwacker un dürer. Dat liggt nu awerſt nich an'n Weiten, dat kummt von'r Backbehandelunge. Dabi ward tauveel Geſt an'n Weitendeig edahn. Geſt is Jift for de minſchliche Ma'e. Wer veel Wittbrot un Kauken itt, verdarwet ſik de Ma'e. Datt ſchüht meiſt bi dei groote Feſtdaeskaukenfräterie. Et is gaud, dat wi jetz nich ſau veel Wittbrot krieget. Un datau, wo lüttich was tauletzt dat Wittbrot! Et konne ſik all gar nich mihr ſeihen laten. Et is gaud, dat et Swartbrot nu mal endlich tau ſienen Rechte kummet, et is geſunner un hollt de Ma'e veel friſcher un flietiger as Wittbrot.

Ris — lichte verdaulich, awer swack! Gaud Heese-, Bauk-weitengrütte, Gries, Grupen. Neben 'er Fleischzuppe teikent sik ut Sago-, Haputtchen- un Keilekenzuppe, düsse leste passet for de nattkolen Dae in'n Harweste. — Lat't de Klümpe ut'n Liewe, wenn'n er einen en Lock midde in'n Kopp smieten kann. Sei mött hübsch weik un smiig sien, süs ligget se as Kisserlinge in'er Ma'e.

As Upsmeer is der Tunge an'n meisten willkomen dä Botter, awer 'n Geldbübel smecket dat nich, denn hei sall söstein Gröschen un mihr for 't Pund betahlen. Darumme holt stopp mit 'r Bottere. Et sitt'r ok garnich sau veel Kraft inne, as dä Bottersmarotzers owerall meint:

Kraft alleene gifft dat Brot,
Botter drup deiht garnich not.

Ile Brot maket Wangen rot, sau hett et doch in'n Volksmunne. Düsse Fettlickers lewet düer un ungesund dertau. Smalt un gebrahen Speck wörren fräuher wollfeiler, hüte is ok dütt Upsmeer nist for dene, dei sparsam wirtschaften will. For de Kinnerken mott en betten wat Säutet sien: Zirup, Honnig, dei smecket nich blots gaud, dei is ok heil- un nahrkräftig, weil dei von de Immen all emal verdaut is. Et ilderbeste is Maus — Maus — un nochmal Maus! Appelmaus un Zwetschenmaus! Dat is liekerwiese as Honnig gesund un nahrhaft, hilpet gegen Döst un jifft frische Säfte in't Blaut. Un wem sik up en Stücke Swartbrot 'ne Schiewe Tomate snitt un en betten Zoolt upstraut, dei kann meinen, wenn hei de Ooen taumaket, hei eite schier Fleisch. In keinen Lanne gifft et sau veel schöne Taubrot as in Dütschland.

Von'n Gemüsen et Nahrhafteste alle Kohlsorten: Brunen un suren, Rausen- un Savoyerkohl. Saune Schöttel vull brunen Kohl in er Röhre düchtig dorchesmort mit Bratkartuffeln — un wer et sik leisten kann, d. h. hei mott denne hüte all mit 'en Ellbogen in de Ficke komen können — mit ner Brägenwost dertau: dat könn' ik in der Woche sößmal äten un denne Sönndaes upgewarmet! En vorzüglich Jemüse is Spinat, binahe noch bäter is Sueramper, dä dorch 'en Winter geiht, un ok gekokten Löwenzahn (Leontodon taraxacum); ganz wat Schönes Jemüserhabarber. Nich enaug tau priesen Sparjel! Dei geiht dorch Blaut un Nieren, von den Büssensparjel is dat Water et beste. As Ersatz for Sparjel gilt Hoppensproten, dei häbbet wi in user Gegend awerst nich. Mauhren un Räube recht schöne, awerst man veel Saft un wennig Kraft. Awer heilsam vor den innewennigen Minschen sünd se. Appelmaus un datwischen groffgehackete Mauhren eräuhrt, dat röget de Darmen an un hat all mannig Minschen vorr en Doktere biwahrt. For lüttge Krabaten sünd Mauhren oberhaupt en Segen op en Telder oder in'n Bro'e (roh oder gekokt ereeben), sei verdriewet mannige lästige Inwohners un Middeäters, da hett et denne: ümmer rut, wer keine Mee be-

tahlt. En glücklich, glücklich Minschenkind awer, dei sik an jungen Arften un Bohnen sau recht satt äten kann!

Miserabel Tüg de Kartuffel! Dä enthöllt man en lütt, lütt betten Stickstoff (de kräftigsten un hartdurigsten de roen) sau heit et in düssen Bauke, as et vorr 35 Jahren tauirst edrucket word. Nu is dat ja twars richtig, de Kartuffele hat an sik wennig Nahrkraft. Wenn'n Minsche, dei düchtig arbeien mott, alleene von Kartuffeln un villichte noch en betten Härig un Bottermelk lewen solle, sau möste den Dag ower teihn Pund Kartuffeln bislahn. Düsse Verdauungsarbeit könne sien Körper awer garnich verwältigen. Hüte is nu de Kartuffele et wichtigste Volksnahrungesmiddel eworren un hilpet ösch, wo't Brot sau knapp is, ower dä slechten Tieten weg, sei ward midde in'n Bro'e verbacken un verlängert sau de Reege. Ok hat dä Landwirtschaft for Tucht un Pläge von dei Kartuffelsorten düchtig wat edahn, dat dä Sorten verbätert, smackhafter un nahrhafter ok emaket sünd. Man kann saugar hütigendaes seggen, dat de Kartuffele ne richtige Kulterwandelunge dorchemaket hat, un dat Woort „de Minsche is ja keine Kartuffele" passet nich mihr, wenn 't bedüen sall, man könne einen alles beien. Dat lett sik ok de Kartuffele nich mihr gefallen, sei is veredelt un verfienert dorch Nietüchtungen in Dütschland dorch dei Kartuffelgelihrten as Paulsen, Richter u. a., sau dat wi hier nu ok up eigenen Fäuten stahet un nich von Engeland mihr afhänget. Wenn nu twars hüte dä Zentnär fief Mark kosten deiht, denne is dat ümmer noch vergliekswiese billig: veir Pund Kartuffeln kost twintig Pennig, ebensauveel Brot all fiefunachzig. For Kinner hört sik nich tauveel Kartuffeln, besonners nich 't Abends, et komet 'r lichte Skrofeln von. Kinner, dei Dag for Dag Kartuffeln äten mött, seiht ümmer piepsig ut, krieget öhre Lewedage neine Rausenbacken un kieket pierig up jeden Disch.

Ne recht gaue Mahltiet Pilze! Awerst ganz genau mott 'en se kennen, ganz genau, denn veele sünd gar tau grausam giftig! Et sünd 'r all ganze Familijen anne storben. Kinner dört se dorchut nich halen, un ümmer mött se up öhren richtigen Bleeke stahn. Wenn dat nich is, denne sau dört 'en se ja nich nehmen. Ganz wennige Arten sik op 't beste marken un sik umme alle anneren gar nich kümmern — dat is dei Regel, dei up 't strengeste bifolget weren mott. Dä olen Pilze döget allehope nist. Von recht guen jifft et ganze Heuwagens vull. Dä gewöhnlichsten un besten sünd düsse:

1. Pepperling, hett ok Eierpilz, Botterswamm oder Jäling, weil hei jäl utsüht (Cantharellus cibarius). Dä Falten up 'r Unnensiete lopet noch an'n Steele lang, boben unnern Dopp deilet se sik un sünd netzmaschig. Hei is woll up'n meisten bekannt, steiht in lüttgen Hümpeln un is meist in Fuhrenholte von Juni an den ganzen Sömmer un Harwest tau finnen. In'n Harweste ruckt hei en betten pepperig.

2. Champignons (Agaricus, d. h. Feldſwamm oder Bläderpilz) in drei Sorten:

   a) dä gewöhnliche Champignon (Agaricus campestris) hei is wittlich, dä Bläder unnern Doppe ſünd rötlich witt, vijelettich, in'n Older vijelett-brun. Hei ruckt ſien na Anis un hat 'n lüttjen witten Hutkring um 'n Steel. An'n meiſten finnt 'n düſſen köſtlichen Pilz up Wieſchen un Veihwei'en, an'n Weg- un Ackerranne, beſonners da, wo veel Päre un Käuhe gaht. Hei hat awerſt en ganz gefährlichen Duwwelgänger, dat is dä bannig jiftige Knollenbläderpilz, dei hat'n gräunlichen Haut, ſau einen dräggt dä echte Champignon nie.

   b) Reizker (Agaricus deliciosus, alſau dä delikate Feldſwamm, de Gelihrten nennet ne ok Lactarius deliciosus; d. h. Melkſwamm, weil hei jälroe Melk hat). Sien Haut is graujälrot mit ſwacken Ringen un ſüht ſaun betten gräunſpanpläckig ut. Ruken deiht hei na Vanillje. Tau finnen is hei unner Fichten un Wachhollern, up dröjen Heidbodden ſau gaud ar in fuchte Holtwieſchen. Hei is ſihr wollſmeckend un ut öhne ward ok Pilzſaft emaket, wat 'n an Bräue un Braen dauhn kann. Ach, wo ſmecket dat prächtig!

   c) Goldbrätling (Agaricus volemus). Düſſe hat witte Melk mit en eigentümlichen Maikäwerjeruch, in'n Older ruckt ſe as Härig. Hei ſteiht meiſt in'n Underholte, wo de Sunne ſau ſchöne dorchſchienen kann. Am beſten ſmecket'e eſmort oder mit 'n betten Zoolt un Kümmel beſtraut up'n heiten Stein ebraet, davon hat'e ok ſienen Namen.

3. Steinpilz (Boletus edulis). Dütt is en Röhrenpilz, d. h. under ſienen Doppe ſünd nich Bläder as bi dä vorher ſonnern Röhren, un hei is de äddelſte von allehope. Sien Strunk is ümmer feſte, dä Kopp brun un härtlich. Js hei noch jung, ſau ſünd ſiene Röhren witt, niemals dört ſei rot ſien, ſüs is hei et nich ſülbeſt, ſonnern ſien jiftige Vedder Boletus satanas dä Deubelsſwamm, däne ſien Fleiſch loppet bi'n Terbräken glieks blau an, dat darf bi'n echten Steinpilze nich 'ſcheihn.

Mannigein ſeggt, Pilze wörren ſwar tau verdauen, dat kummet awerſt ganz up dä Taubereitunge an. Wer nein Vertruen tau Pilzen hat, dei laate ja ſiene Näſe dervonne! Blot dei ängeſtliche Gedanke, ſei können jiftig ſien, hat all ſlecht Beſinnen taur Folge. Dat is grade ſau, as wenn ein de ſchönſte Haſenbrae verſmuſet hat un et fröggt 'ne denn en Fründ ut Schawernack, ob dä Haſe woll nich miauet härre.

Owet — vull Kollenſtoff, in allen Formen recht jeſund, awer veel mihr for en Döſt as for en Hunger. For dä Zuppe Zellerie, Burrei un Peiterzilje, for de jälen Arwten Thymian

(bäter dä wille as de tame) un Peiterzilje for de gräunen. As Taubat tau en Fleiſchſpieſen injemakete Kraunsbeeren. De beſten Jewürze Zoolt, Zemp un Marreik, nich tau ſcharpe, beſonners tau loben Zipollen. Rettig hilpet verdauen un maket Aptit, awer jereeben, nich in Schieben eſnedden, ſüs is hei Seepe for jeden, dei ne niſt up 'n Kopp bieten kann. En Stücke Swartbrot un jereebenen Rettig drup — en Hauptäten. Ganz grauſam gaud is Rettig gegen Verſliemunge, datau bruket 'n beſonners ſwarten Rettig, den'n utpolket un mit Zucker füllt, dei Zaft davon is de reinſte Medizin. As Zalat jifft et ſau veel: Gräunen Zallat, dei ſchaffet Iſen int Blaut, Zelleriekööppe, ro'e Räube, Garenkreſſe un dei ſchöne, ſchöne Brunnenkreſſe, binahe jahrut, jahrin hupenwieſe tau häbben in twei Sorten Nasturtium officinale un Nasturtium palustre. Beide for de Ma'e Medezin, dei ok en Kartuffelnzallat verdaulicher maket. Un denne dei harrlige Ringelblaumenzallat (Löwenzahn Leontodon taraxacum), von'n fräuheſten Fräuhjahre bet in en ſpädeſten Harweſt faſt owerall rieklich tau finnen, anjenehm bitterlich un ower de Maten jeſund. Awer wo veele ätet dene bi üſch? Da jammert ſe denn et Fräuhjahrs: Ach, wenn et doch endlich ſaun betten wat Gräunet jeiwe! Brunnenkreſſe un Löwentähn waſſet 'en ſau te ſeggen in de Näſe herinter un ſei nehmet ſe nich. Rabüntje is man flau. Awer wi willt üſch doch marken, dat alle Lattuken Melk entholt, dat ſeggt ja de latinſche Name (Lactuca), un darumme gaud tau Zallat tau bruken ſünd. Up'n Lanne ward veelerwärts woll noch jetze an'n Gräundönnerdae de Nägenſtärke ejetten ut Brunnenkreſſe, Jeeſch, Brunkohlſproten, junke Brennnettel, Löwentähn un dergl. tauſammenſätt. Dat is notwennig vor de Ma'e na der meiſt watt ſwaren Winterkoſt. Bäter Endivie, Swartwörtel un Nachtlampenwörtel (Oenothera rapuntica)! Sall awer de Ma'e Winterdages nich ganz inſlapen, ſau mott 'e dorchut en betten Gräunfutter hebben. Da deiht denn de Brune Kohl beſonners ſiene Schülligkeit.

Koffei un Tee? Frielich is ne Taſſe echten Mokka oder Tee garnich tau verachten, beie jewet ne hübſche Anrejunge, griepet awer de Nerven an un jewet neine Kraft; dä erſtere ſmecket ohne Zucker bäter as mit, dä tweite nich ſau. Awer wo düer — wo düer! Un nu ſaun Zikkorienplanſch! Dat ſik Gott erbarme! Dafor lowe ik mik noch Gaſten-, Roggen- un Mauhrenkoffei. Düſſe Kornkoffei darf awer nich blot as Upguß behannelt weeren as de Bohnenkoffei, hei mot midde dorchkoken, denne is hei bäter. Trurig, dat ſau mannige Husfrue, dä doch in'n Huſe 'naug tau dauhne hat, den ganzen Dag Sturm un Slag löppet mit'n Koffeipotte, as wenn ſe ohne den olen Tröſter nich leben könne; un wo mannige ſlepet gar noch öhre Geld in de Koffeihüſer un ſittet mit'n ganz Schort tauhope un klöhnt un ſnacket un drähnebartelt, un dabie proppet ſe ſik en Hupen Backwark int Lief un licket Is un Slagſahne, dat einen von'n bloten Anſeihn ſlecht weeren kann.

Un dabie geiht dat ole Häckelwark von Snutentüg — un tau Hus? Da krie't Mann un Kinner nich öhre Recht, un Plunderi is in allen Ecken. Dat Koffei en Jift is, dat süht'n ok an mannige Sellschopp, dei sik umme öhne sammelt. — Chinesischen Tee? Warm Späulwater! Veele segget, den richtigen kreejen wi garnich, dene wi kreijen, de wörre all en por mal owerebräuht un edrunken ewest. Jk weit et nich. — Schokolade — vorzüglich, bannig stark, awer tau kostspeelig for dene, dei Hungerpoten sugen mott. Alsau tau'n wennigsten Kakao, wenn't tau verantworen is. Awer düer is dei ok. — Isländsch Moos is grulich bitter, man mot den irsten Upguß weggeiten un denn wedder upbräuhen, denne geiht'. Et maket Aptit — des sülle man eigentlich hütigendaes derfor warnen — awerst den Swindsüchtigen is et recht heilsam. Ganze Säcke vull wassет up'n Bargen, un mannigein trampelt'er druppe rummer, ohne dat hei't kennt un mag. Statt chinesischen Tee deiht vernut in Winterdagen Tee von Pepperminte un Kruseminte gaud. Hei warmet gar tau schöneken un bekummet gaud, wenn einer sik 'ne Verküllige halt hett. Awer dä Upguß darf man swack sien.

Beier? Ja woll, Wittbeier, Brunbeier ok Jngwerbeier. Wo jifft et dat awer hüte noch? Lagerbeier? Dat hat meist tauveel Jift, düt Düwelstüg Alkohol. Daneben is noch besonners schädlich dä starke Hoppentausatz, dat is en Nierengift. Dat tersett de Nieren, dat se nich recht dä Zolte in'n Körper verarbeien künnt, un denne komet Rhematism, Herzbüdelwatersucht un all saun Nierenälenne. Mal en Glas Beier drinken, dat is kein Unglücke. Awer wo ofte kann'n seihn, dat einer Schoppen up Schoppen in einen Zuge herunderstülpet, as of et drup ankeime, tau wiesen, dat hei en gaud Jefälle hat. Un hei glöwet woll ok noch, dat kräftiget! Dorheit! En Glas Beier hat lange nich sau veel Kraft ar en Stücke ile Brot un en Glas Water. Un je mihr et Beier in'n Timpen stiggt, deste wenniger Nährkraft un um sau mihr Düwelskraft hat et in sik. Gegen dat Supen kann garnich enaug Spitakel emaket weren. Denn saun Supbengel schädiget nich blots sik un siene Fomilig, dei tau Huse swöget un Karwatschensteele kauen mott, wildes hei in siener Kneipe binahe an'n Kacheloben anfrüst, hei is ok sau detsch un füllt dä Aksionäre, dene öhre Beier hei suppet, mit siene suren Arbeitsgröschens noch de Taschen. Un wo süht saun Grül von Beierlümmel ut, saun Stinkemichel? Ful an Geist un Körper, ne Beiertunne mit 'n Kartuffelgesichte is hei. Von all dütt Schimpen un Schandieren ward ja nu twars dat Supen nich ut'r Welt eschaffet. Et lett sick ok nich ganz verbeien. Awerst mit Maate, mit Maate! un dat is ne sware Kunst.

Wer ne sware Krankheit dorchemaket hat, dei drinke tau siener vullen Wedderherstellunge von user olen, weltberühmten Mumme. — Sünd butten Näse un Ohren nich mihr vor Külle sicher, quält sik de Ma'e mit fetten wuwwelwawweligen Tüg af, dat'n saun Gefühl hat, as krawweln Utschen in'n Buke herummer

— denne saunen lüttgen Wuppdich — dat schaat sicher nich — blots neinen Fusel. Awer nehme sik jeder mit sienen lüttgen Sluck tau rechter Tiet in acht, dat ut den lüttgen Sluck kein grooten ward, dei öhne denn underkriggt, un hei en Suput ward, dä leiwer hungert as sienen Rachenputzer entbehrt. Un wenn sik einer inbillt: „Saun Sluck höllt doch Lief un Seele tausammen! dei starket!" denne sau is hei up'n Holtwäe. En Sluck kann höchstens emal dä Verdauunge saun betten anrögen. — En gaud Glas Wien taur Mahltiet — woll dene, dei't hebben kann, bi dene is Smalhans wisse nich Kökenmester! Awer dä Wien mott ihrlich, grundihrlich sien, nein Dreimännerwien un nein Strumpwien — dei sau suer is, dat'e dä Löcker in'n Strümpen tautrecket. Ok dei Fruchtwiene von Stickbeeren, Johannisbeeren un Appels sünd nich tau verachten. Dat is wisse: je unkräftiger dä Kost un je ruher dat Klima, deste mihr ward'r esopen.

Un et ildergesunneste un schönste Jedränke is un blifft de reine Quell- oder Pumpenheimer. Water is et Beste, sau hat dä ole griech'sche Dichter Pindar all eseggt. Un wenn sik mannig einer mal sau recht up sik sülwest besinnt, denn mott hei doch seggen: „Wenn ik et sau recht bedenke: Unrecht is et, dat du sau veel pichelst! Vor Gott un dienen Gewissen, vor Fru un Kinnern kannst du et nich verantworen." Dei wiese nu mal sienen Maut, dat hei dat Supen hübsch lett. Supen is Undergang! Un is 'ne Sünne un 'ne Schanne in Hungertieten.

Un wo is et mit'n Smöken? Wat sall denn dat eigentlich heiten, wenn'n süs ganz vernünftigen un braven Minschen sik hensett un mit sienen stinkigen Jiftglimmstengel grote Kaptalijen in de Lucht paffet oder siene Näse tau'n Schosteine maket oder gar sien Mul vull Schapertebak stoppet un denne de brune Soße as 'ne Aantje vor sienen Middeminschen vorbiswatjet, blots umme sienen Jesmack tau rungenieren, sik umme sienen Aptit tau bringen oder sienen Jeruch ganz tau verleisen? Et künnt bi unvernünftigen Smöken awerst noch veel slimmere Folgen komen. Un wo stinket saun richtigen Smökemichel! Sau ein, dei Dag vor Dag de Zijarre nich ut'n Halse lett, dei hatt neinen Grund, ower knappe Tieten tau klöhnen, hei mag sik ok nich wunnern, wenn siene Ficke an'r Swindsucht litt. Schüht 'ne grade recht! Woveel Gues leite sik doch stiften von dä veelen Milljonen, dä rutsch weggesmöket weerd! Wo mannig Mae, dä knurrt, könne satt emaket weren, wenn jeder Smökebast sik en Deil von sien Deputat Zijarren aftrecken dee. Un noch datau, wenn hüte saune Näsewaters von Bengels, knappe drei Keese hoch, noch nich dröge hinnern Ohren, dei mit Alenne un Anken noch de Schaulbänke drücket, wenn dei mit Zijaretten in'n Mule rumlopet. Sau wecken möste dat Hosenledder orntlich versohlt weren. Scha'e, dat ik dat ut Bildunge un Höflichkeit nich wünschen darf, for de Fräuleins, dei süs sau etepetete un fien sien willt, dei vor Kunstsinn un „Schönheitsempfinden" balle ummekomet un denn meint, sei deen wer wett wo „inter-

essant" utseihen, wenn se an sauner Zijarette rummernutschet un drup losqualmet as en olen Grotvader in'n Schüddelstauhle — sudichkann! De Steuer up de Zijaretten kann garnich hoch enaug sien. Wer dä roket, is en Sülwstmörder un Verswender. Jk will nist davon seggen, wenn'n Minsche sik mal bi'r Arbeit ne lüttge Piepe anbott oder mal abends, wenn hei dat gewohnt is, ne Zijarre anstickt. Awer allet Owermaat is en Unding un in jitziger Tiet sall jeder hilpen, dat'e en gaud Bispel jifft.

III. Dagesorrnunge.

Strecke sik jeder na siener Decke! Wer wat hat, dei sall et anwennen; wer et indeilen mot, dä daue dat ok. Un jo immer Afwesselunge in de Spiesen! Hier wat tau'n Utsäuken:

1. Morjenmahltiet (twischen Klocke 5 un 6): Zuppen, as Arftenzuppe mit gebraen Speck un en betten Thymian, Melk-, Brot-, Fleischzuppe (upwarmen von'n Dae vorher). Kole oder warme Melk, sure un säute alleene oder jemischt. Swacken Peppermintzee, Koffei, Tee, Kakao, Schokkelade. Botter-, Smalt-, Maus-. Honnigbrot, Keese. Eier in allen underschiedligen Formen (awer nich as Gummibälle). En Härig oder Bückig. Wost. Gause- un Swieneschinken, en Stücke kolen Braen, gebraen Fleisch oder Fisch. Rettich. Radieseken, Jemüserhabarber. Kartuffeln in'r Asche oder in'r Röhre 'röstet! Ringelblaumenzallat. Garenkresse.

2. Middagesmahltiet (twischen Klocke 12 un 2): Linsenzuppe mit oder ohne Wost, Fleischzuppe. Eier. Gebraen Fleisch as Biffstöck, Karwenade oder Rullade; alle Sorten Brae: Rinds-, Hamel-. Swienebrae. Jeflügel. Wild. Fische. Jebraene oder affekokte Kartuffeln. Arften, Linsen, Bohnen (Bietzebohnen, gräune un dröge Bohnen). Kronsbeeren. Jemüserhabarber. Sueramper. Backowet, Appelmaus. Zallat von Zellerie un roen Räuben, Brunnenkresse alleene un up Kartuffelzallat. Rabüntje. Kohl: witten, brunen, Savoyer-, Blaumen-, Rausen- un suren Kohl. Mauhren. Räuben.

Datau en Glas Beier: Brun-, Witt- ok Bairisch Beier oder en gaud hiesig hellet Beier, en Glas ehrlichen Wien, vernut dütschen, oder taumal bi Kamschedalenkülle un tau fetten Spiesen (Puffer, schöne dünne as en Mohnblatt) enen lüttgen Wupptig! Taun Slusse: Owet, Stickbeeren, Johannsbeeren, Arbeeren, Heilebeeren! Un wer eimal glöwet, dat hei ohne tweimal Koffei nich lewen kann, denne man flux na'r Mahltiet ne Tasse.

3. Abendmahltiet (twischen Klocke 6 un 8): Zuppe: Fleisch-. Bohnen-, Melk-, Gries-, Grupen-, Ries-, jebrennte Mehl-, Fliederbeeren-, Haputtchen-, Schokkeladenzuppe. Eier. Rullade. Brae. Wild. Jeflügel. Fische. Kohl, jeröstete Kartuffeln, Appelmaus. Backowet. Kronsbeeren. Zallat von Brunnenkresse, Löwentähn, Zellerie un von Räuben. Owet. Wenn dorchut owerjekokte Kar-

tuffeln, denne wennigstens mit'n Härig oder Bückig. Datau en Glas Wien, Beier oder en Sluck. Un hinderher, wenn ein et for nödig hollt, ne Tasse Tee oder swacken Pepperminztee.

IV. Sluß.

Wat folget nu ut allen düssen Betrachtungen? Tau'n Kuckuck mit alle fulen un düren Jewohnheiten! Marsch mit aller Pemmel-, Pladder- un Kinkerlitschenwirtschaft! Dei döggt nich for de Jesundheit un nich for'n Jeldbüdel. Dafor simpelne un kräftige Spiesen un Jedränke.

En Hauptgrundsatz for de hütige Ernährunge is dä: knapper Brot un mihr Jemüse. Dei wasset üsch enaug tau.

Sau veel as ichtens möglich Arften, Bohnen, Linsen, Eier, Melk. Awer allet mit Maat un Afwesselunge. Allet mit'n Unnerschied.

Hat einer saune Tuneggelnatur, denne nehme hei sik vor en Tauveel in acht! hat ein 'ne Windhundnatur, vor en Tauwennig.

Wat'n Frätsack is, de late sien Fräten, wat ne Pichelaante, dei late dat Picheln hübsch sien.

Woll dene, dei Weihdage in siener Ficke nich kennt, dei recht deip in se ringriepen kann, umme for siene Jesundheit up et beste tau sorgen un sienen unglücklichen Nahwer, dene de Smacht ut'n Ooen kicket, mit rikligen Gaben in Brauderleiwe tau hilpen.

Un nu Gott befohlen! Mihr awer as alle wollgemeinten Ratsläe is ne gue dütsche Husfrue wert, dä wett am besten allet intaurichten. Dei dütschen Husfruens sünd de besten Kökemesterschen in'r ganzen Welt un wettet am besten allet hertaurichten, dat't smecket.

Ne gaue Mahltiet maket gaue Stimmunge. Ne rechte Husfrue kann ok mit wennig un einfache Middel en gauen Pott vull Aten koken, wenn sei 't Hart midde koken lett. Un sau hett denn ok dat ole infame Woort recht, dat de Liewe dorch de Ma'e geiht. De Hauptsake is „Wenn't man smecket", un damidde: Jesejente Mahltiet!

Lasset eure Kinder die Sprache eurer Väter bei ihren Spielen lernen, sie gewinnen etwas Besseres daran auf Straßen und in der freien Natur, als je eine Schule ihnen geben kann. Laßt eure Dienstboten mit ihnen plattdeutsch sprechen, ihr Hochdeutsch würden sie ihnen doch nur verderben. Verschmäht es nicht, mit euren Untergebenen ihre treuherzige Mundart zu reden, damit die Armen nicht irre werden in ihrer schönen Bescheidenheit.

Klaus Groth, Briefe über Hochdeutsch und Plattdeutsch, 22. Brief.

BRIGHAM YOUNG UNIVERSITY
3 1197 23548 7474

Date Due

All library items are subject to recall at any time.

MAY 20 2014		

Brigham Young University